

TAVERNA VISCONTI

TRATTORIA DI MARE
PIZZERIA PARTENOPEA

1994



2019

• MILANO •

TAVERNA VISCONTI

TRATTORIA DI MARE
PIZZERIA PARTENOPEA

le Pizze per Sempre

Piennolo €10

Pomodori del Piennolo del Vesuvio Dop, mozzarella di bufala di Battipaglia Dop, parmigiano reggiano, basilico fresco, olio evo

Pomo D'oro €9

Pomodorini gialli, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio evo Dop

Maruzzella €9,5

Pomodoro, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, basilico fresco, olive di Gaeta, olio evo

Calabrese €8

Salsa di San Marzano, mozzarella fior di latte, nduja, basilico fresco, olio evo

Marinara Corbarina €7,5

Pomodoro corbarino, aglio, origano, basilico fresco, olio evo

Margherita €8

Salsa di pomodori pelati San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio evo

Bufalina €9,5

Salsa di pomodori pelati San Marzano, mozzarella di bufala di Battipaglia Dop, basilico fresco, olio evo

le Pizze Speciali

Friariella €9

Salsiccia nostrana, friarielli, provola di Agerola

Parmigiana €9

Con la tradizionale parmigiana di melanzane ricetta antica

Lucana €10

Soppresata di Lavello, provola di Agerola, salsa di pomodori S.Marzano, friggirelli

Visconti €13

1/4 Friariella, 1/4 Parmigiana, 1/4 Pomo D'oro, 1/4 Piennolo

Amalfitana €14

Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, sauté di frutti di mare

Girasole €10

Salsa di pomodoro, fiori di zucca, alici di Cetara, mozzarella fior di latte, pomodorini gialli del Piennolo

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni presenti nel menu, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

TAVERNA VISCONTI

TRATTORIA DI MARE
PIZZERIA PARTENOPEA

Grande Antipasto Visconti

Degustazione di antipasti, per 2 pax € 18 a persona

le Sfizioità

Sauté mediterraneo di cozze tarantine, vongole sarde, cannolicchi del Tirreno €15

Frittura leggera di alici freschissime in crosta aromatica estiva €13

Caprese di tonno rosso con mozzarella di bufala di Paestum e insalatina saporita di cipollotto, origano fresco, pomodorini datterini, olive e basilico €17

Salmone marinato "da noi" con brunoise di cetrioli, crema di avocado e panna acida €15

Parmigiana di melanzane con mozzarella di bufala di Battipaglia Dop "ricetta antica" €11

le verdure

Scarola stufata con pinoli e olive di Gaeta €5

Melanzane a funghetto €5

E cucuziella alla scapece €5

Verdure di stagione €5

Coperto € 3
Acqua Lurisia 0,75 € 3
Caffè € 2
Dolci della trattoria € 7

la Pasta

Spaghettoni di Gragnano con astice fresco, pomodorini gialli e basilico €20

Linguine di Gragnano alle vongole veraci sarde €14

Risotto al nero di seppia con calamaro fresco croccante €15

Calamarata con gli asparagi freschi, gamberi e la loro bisque €16

La pasta del giorno s.q.

Frittura della Trattoria

Frittura mista di mare e verdure € 22

le Pietanze

Tentacolo di polpo croccante profumato al rosmarino, su zuppetta tiepida di lenticchie di Castelluccio all'olio buono e pepe nero €19

Baccalà mantecato alla nostra maniera €18

Catalana della Taverna Visconti con astice, gamberi e verdure €28

Tonno rosso scottato agli aromi con le primizie dell'orto €23

Zuppa di pesce (per 2 persone) €54

Pescato del giorno s.q.